

Sueños
del mediterráneo
crianza



Sueños
del mediterráneo
crianza

Sueños del mediterráneo

crianza

ELABORACION

Elegidas cuidadosamente las parcelas de cepas de mas edad y baja producción, se vuelven a seleccionar las uvas a la entrada en bodega. Las dos variedades se elaboran de forma independiente, fermentando a una temperatura de entre 26-28° C. Después del descube, se introduce en barricas de roble francés, de la mejor calidad, que han contenido durante 4-6 meses un solo vino. Permanece durante 12 meses en la propia barrica. Tras ese periodo se procede a una selección de las mejores barricas y se unen las 2 variedades en depósito de acero para microoxigenarlo, hasta que se considere el momento óptimo de su embotellado. Pasados los meses adecuados, se lanza al mercado.

CATA

Exhibe un intenso color rojo picota de capa alta y ribete rojo-violeta. En nariz nos muestras sus distinguidos aromas de frutos rojos maduros sobre amable fondo de toffee y alguna especia dulce. En boca demuestra un potente carácter, pero sabroso y noble, algo que le confiere una exclusiva personalidad.

MARIDAJE

Disfrutaremos de él acompañando carnes blancas y rojas, asados de cordero, cerdo o buey, setas y quesos curados. Servir entre 16-18°C.

PRODUCTION

The oldest and low-production vine plots are carefully chosen, the grapes are again sorted on entering the winery. The two varieties are made independently, fermented at a temperature between 26 and 28°C. After devatting, it is placed in best-quality French oak casks, which have contained a single wine for 4-6 months. It remains in the cask for 12 months. After this period a selection of the best casks is made and the two varieties are mixed in a steel vat for micro-oxygenation until the optimal time for bottling is reached. Sufficient months having elapsed, it is launched on the market.

TASTING

It exhibits an intense cherry red colour and violet-red border. In nose it shows us its distinguished aromas of mature red fruits on a pleasant toffee background and some sweet spice. In mouth feel it shows a powerful character, both full-flavoured and noble, conferring on it an exclusive personality.

COMBINATION

Good accompaniments are grilled white and red meats, lamb, pork or ox-meat, mushrooms and cured cheeses. Serve between 16-18°C.

ficha técnica del producto / technical data

D.O. / region of origin	Valencia / España
variedad / varietal	Bobal 75% / Tempranillo 25%
contenido en alcohol / alc. contents	vol. 13,5%
capacidad / capacity	75 cl

empaquetado / packing

botella / bottle	Bordelesa Stylus
tapón / cork	Corcho / cork
cápsula / cap	Estaño / tin
caja de cartón / cardboardbox	6 botellas / 6 bottles
cajas por palet / boxes per pallet	92
peso por caja / weight per box	7,672 kg
peso por palet / weight per pallet	722,82 kg